

FUNDACIÓN HUETE FUTURO



CONCURSO GASTRONÓMICO

CONCURSO DE RECETAS QUE TENGAN COMO INGREDIENTE PEPINO DE HUETE

Bases del concurso:

- La receta presentada debe contener como ingrediente principal pepino original de Huete.
- Cada concursante solo podrá presentar una receta.
- El sábado10 de Agosto en la Plaza de Fray Ambrosio Montesino de Huete a las 12:30 de la mañana, los concursantes deberán presentar sus recetas de la siguiente forma:
  - Presentadas en un plato o fuente y con cantidad suficiente para 6 personas.
  - Se deberá adjuntar una hoja con la descripción de la receta, ingredientes y forma de preparación.
  - Será necesario indicar tanto el autor de la receta como el propietario de la huerta donde nació el pepino empleado.
- En función del número de recetas presentadas la Fundación Huete Futuro podrá seleccionar las mejores con el fin incluirlas en un libro original sobre el pepino de Huete.

Valoración de las recetas:

El jurado estará compuesto por 5 personas, entre profesionales de la gastronomía y vecinos de Huete, que junto con el sabor valorarán los siguientes elementos:

- Originalidad.
- Vistosidad.
- Complejidad.

La cata se realizará de forma pública el 10 de Agosto en la Plaza de Fray Ambrosio Montesino desde las 12:30 de la mañana.

Objetivos del concurso:

- Promocionar el consumo del pepino de Huete.
- Pasar un buen rato.
- Compartir distintas formas de elaborar platos teniendo como base el pepino de Huete.
- Aprender más acerca del pepino de Huete.
- Promocionar Huete en los medios de comunicación.

Premio:

El/la ganador/ganadora del concurso recibirá un pack vacacional de Smartbox

Plazo de presentación de las recetas:

Desde hoy hasta el sábado 10 de Agosto de 2019 a las 12:30. El ganador o ganadora se dará a conocer el mismo día a las 13:30 y en ese mismo momento se hará entrega del premio.

EL PATRONATO DE LA FUNDACIÓN HUETE FUTURO **JULIO, 2019**

MG COLOR • D.L.: CU-205-2019